Huevos duvos



Creador: Ma Jesus Garcia

■ Descripción:

Tiempo: 15 minutos Dificultad: Fácil Tipo de plato: Otros Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera Coste: Muy económico

Ingredientes para 1 persona:

- huevos
- sal

Preparación:

Paso 1

Poner en una cazuela los huevos que queramos cocer, cubrirlos con agua (que les sobrepase unos 2 dedos), echamos un poco de sal y los ponemos al fuego máximo. Cuando empiecen a hervir bajar el fuego y dejar cocer 10 minutos. Apagar el fuego, tirar el agua de la cocción y ponerlos bajo el chorro de agua fría hasta que se enfrien.